

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation pour Pot de Crème saveur Mangue-Abricot

Descriptif produit : +/- 48 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.700 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: dextrose (maïs), sucre, maltodextrine (maïs), amidon modifié (maïs), mangue 1,3%, gélifiant (carraghénanes), jus de betterave, arômes (dont arôme abricot), colorant (rocou), sel. Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
dextrose	Union Europ.
rocou	Hors UE
jus de betterave	Union Europ.
sel	Union Europ.
maltrodextrine	Union Europ.
arômes	Suisse
mangue en poudre	Inde
carraghénanes	Hors UE
amidon modifié de maïs	Etats-Unis, France, Hongrie

Pays de transformation : France [Département(s) : 54]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Pot de crème mangue-abricot en boîte 700 g ALSA

Article : 60622

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Porter à ébullition un litre de lait demi-écrémé avec un litre de crème liquide. Incorporer en pluie un sachet de préparation et délayer à l'aide d'un fouet. Verser dans des ramequins, verrines ou autres. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante, avant de placer en chambre froide jusqu'à complet refroidissement. Ces préparations peuvent être associées entre elles par superposition. Il est aussi possible d'agrémenter les pots de crème de copeaux de chocolat, de biscuits, de mousses ou d'autres décors. Les pots de crème peuvent être traités comme des crèmes brûlées en les caramélisant à la minute. Rendement : 2 sachets de 350 g. Permet de restituer au total avec 2 sachets + 2 L de crème et 2 L de lait 48 portions de 100 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,595	378	0.5	0.1	93	88	0.5	0.5	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.7	0	1	Boîte			
Couche	50.4	0	72	Boîte	12		8718114728674
Palette	201.6	258.76	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170017635
Boîte	0.7	0.77	1	Boîte			3506170017611
Colis	4.2	4.87	6	Boîte		388x183x241	03506170017628
Pièce	0.7	0	1	Boîte			